



In dieser Ausgabe

Spüren Sie auch das Frühlingserwachen?
 Vorgekochte Kartoffeln, tiefkühlfrisch und unvergleichlich lecker
 Umweltfreundlich
 Buongiorno Italia!
 Neue Produkte
 Ardo Nachrichten
 Markt- und Ernteberichte
 Ardo kulinarisch

Messen

PLMA – AMSTERDAM – NL
Amsterdam RAI Europacomplex
26 – 27 / 05
Stand 5873



Spüren Sie auch das Frühlingserwachen?

Mutter Natur erwacht aus ihrem Winterschlaf. Monatelang konnte sie sich erholen und neue Kräfte sammeln. Das bedeutet jedoch nicht, dass wir bei Ardo den Frühling seelenruhig am offenen Kamin abgewartet haben. Ganz im Gegenteil.

Da wir in ganz Europa aktiv sind, gibt es immer einen Standort, an dem gerade **geerntet oder gesät** wird. In Südeuropa liefen die Ernten in den letzten Wochen auf Hochtouren. In Nordeuropa wiederum stehen wir in den Startlöchern für die Aussaat, aber zuvor sind noch **gründliche Vorbereitungen** zu treffen. Wir haben im Winter also nicht die Hände in den Schoß gelegt.

So haben wir an jedem Standort Bodenanalysen durchgeführt, um **den idealen Boden für jede Pflanze** zu ermitteln. Alle diesbezüglichen Daten werden in der **Felddatenbank** gespeichert. Während der Wachstumsaison wird sie sorgfältig ergänzt.

Danach kontrollieren wir die **Saaten und Pflanzen**. Das Labor untersucht den Entkeimungsgrad und die Reinheit der Saaten und prüft sie auf Virusinfektionen. Ferner vergewissern wir uns, dass keine genetisch veränderten Rohstoffe geliefert werden. Schließlich kommen gemäß der Ardo-Politik **keine GVO (genetisch veränderten Organismen)** zum Einsatz.

Und schließlich stimmen wir die Behandlung der Pflanzen auf die Gesetzgebung, unseren Kenntnissen und die Erfahrungen aus der zurückliegenden Anbausaison ab. Unser Ziel? **Möglichst wenig Pestizide zu verwenden.**

Sobald die Natur zu neuem Leben erwacht, setzen wir all dies konkret um. Und wenn das Wetter nicht mitspielt? Kein Problem. **Unsere spezialisierten Agraringenieure stimmen ihre Pläne auf die extremsten Wetterumstände ab.**

So garantieren wir das ganze Jahr über **perfekte Rohstoffe und hochwertig verarbeitete Produkte**. Um außerdem nichts dem Zufall zu überlassen, werden jedes Jahr neue Saaten und Gemüsesorten auf Versuchsfeldern getestet. Und zwar mit Erfolg, denn nun bringen wir in Italien das Blattgemüse Cicoria auf den Markt.

Wir spüren das Frühlingserwachen deutlich und leisten gerne unseren Beitrag dazu!

Vorgekochte Kartoffeln, tiefkühlfrisch und unvergleichlich lecker

eXpress

New!



Das Express-Sortiment wird um ein abwechslungsreiches Angebot an vorgekochten Kartoffelprodukten erweitert. Ihre Vorteile können sich ebenso sehen lassen wie ihr Geschmack.

So wird **stets die gewünschte Menge** in der Pfanne, im Dampfgarer, im Kochtopf, im Ofen, in der Mikrowelle oder der Friteuse zubereitet. Der Rest kann für später aufgehoben werden. Außerdem **spart der Endverbraucher Zeit**, denn das Waschen, Schälen, Schneiden und Vorkochen fallen weg. Die Qualität? Sie genießen eine konstante und tadellose Qualität, und das **ohne Zusatzstoffe, Aromen oder zugefügtes Salz**. In einem Schmortopf, einem Gratin, gebraten oder Natur: die Kartoffel kann außerdem **je nach Geschmack verarbeitet werden**.

Etwas ganz Besonderes ist die **Pariser Kartoffel Premium**: die Nicola. Diese Sorte mit subtil gelber Farbe, feinem Geschmack, zarter Textur und knackigem Biss passt perfekt zu zahlreichen Zubereitungen. Unwiderstehlich!

Vorzügliche Pluspunkte

- gleichmäßig vorgekocht
- für den perfekten Erhalt aller Nährstoffe bereits bei der Ernte verarbeitet
- aufgrund ihrer langen Haltbarkeit stets vorrätig
- die perfekte Lösung sowohl für ruhigere Zeiten als auch für Spitzenzeiten
- Die ausgewählten Kartoffelsorten weisen den idealen Geschmack und die perfekte Textur auf
- perfekt portionierbar, also keine Verluste
- 1 kg tiefkühlfrische Kartoffeln = 1 kg Kartoffeln im Gericht
- ohne Zusatzstoffe oder zugefügtes Salz



Pariser Kartoffeln Premium - vorgekocht

100% Nicola mit subtiler gelber Farbe, feinem Geschmack, zarter Textur und knackigem Biss. Perfekt, um sofort zu servieren.

Zubereitungsweise: Pfanne, Dampfgarer, Kochtopf, Mikrowelle, Friteuse.
AR1610 - 4 x 2,5Kg

Pariser Kartoffeln - vorgekocht

Die etwas größere Pariser Kartoffel, die zu zahlreichen Zubereitungen serviert werden kann.

Zubereitungsweise: Pfanne, Dampfgarer, Kochtopf, Mikrowelle, Friteuse.
ARH610 - 4 x 2,5Kg

Kartoffeln Rustica - vorgekocht

Diese Kartoffel ist wie von Hand geschnitten in rustikalen, unregelmäßigen Formen erhältlich. Vorzüglich in Salaten, als Beilage, zu anderen Gemüsesorten...

Zubereitungsweise: Ofen, Pfanne, Friteuse, Dampfgarer, Mikrowelle.
A1261+ - 4 x 2,5Kg

Kartoffeln in Scheiben - vorgekocht

Diese gleichmäßigen Scheiben eignen sich perfekt für Ofengerichte, Gratins,...

Zubereitungsweise: Ofen, Pfanne, Friteuse, Dampfgarer, Mikrowelle.
ARS61+ - 4 x 2,5Kg

Kartoffelhälften mit Schale - vorgekocht

Dieses Produkt wird in diesem Sommer bestimmt der Renner bei Grillfesten. Auch ideal für Steakrestaurants oder für das themenbezogene Catering, wie z.B. Western Style Cooking.

Zubereitungsweise: Ofen, Pfanne, Dampfgarer, Mikrowelle.
ARW610 - 4 x 2,5Kg



Umweltfreundlich



Das Motto von Ardo lautet: "Wir bewahren was die Natur uns schenkt". Dies gilt sowohl für die respektvolle Behandlung und Verarbeitung des Gemüses als auch für den nachhaltigen Umgang mit allen naturgebundenen Produktionselementen. Nachhaltiges Unternehmertum setzt jedoch eine effiziente Umweltpolitik voraus. Aus diesem Grunde ist Ardo fortwährend auf der Suche nach umweltfreundlichen Lösungen, wie Sie in diesem Informationsbrief lesen können.

Weniger Wasser

Das Gemüse muss mehrmals gewaschen werden. Dabei kommt jede Menge Wasser zum Einsatz. Aus diesem Grunde ist die **Optimierung unseres Wasserverbrauchs** von entscheidender Bedeutung. Wie gehen wir dabei vor? Wir verfahren nach dem Grundsatz, Messen ist Wissen! **Konkret** bedeutet dies, dass wir an allen wichtigen Verbrauchsposten Durchflussmesser anbringen. Auf diese Weise können wir überprüfen, an welchen Stellen wir **den Wasserverbrauch durch technische Maßnahmen, neue Anlagen und die Sensibilisierung der Arbeitnehmer verringern können**. Dadurch konnten wir den Wasserverbrauch bereits drastisch senken.

Weniger Strom

Wir nehmen auch unseren Energieverbrauch in Angriff. Dabei bedenke man nur den Dampf, den wir für das Blanchieren des Gemüses und das Dampfschälen der Knollensorten erzeugen. Wir haben nach einem **perfekten Gleichgewicht** zwischen dem Schälprozess, der Dampfinjektion und der Schälqualität des Endproduktes gesucht und es auch gefunden.

Auch zum Einfrieren und Lagern der verarbeiteten Produkte bedarf es einer Menge Strom. Derzeit führen wir zahlreiche Analysen durch, um **unseren Energieverbrauch mit verschiedenen Verfahrensoptimierungen deutlich zu reduzieren**. Der Bau einer eigenen Gärungsanlage zählt ebenfalls zu den von uns untersuchten Möglichkeiten. Denn dann können wir eine Reihe von Nebenströmen nutzen, um **selber grünen Strom zu erzeugen**.

Weniger Transporte

Unsere Produktionsniederlassungen liegen in den Gebieten, in denen das Gemüse geerntet wird. Dadurch sparen wir eine Menge Transporte, und darüber hinaus kann das Gemüse ebenfalls überaus frisch verarbeitet werden.

Weniger Lärm

Bei einer weiteren Anstrengung zugunsten der Umwelt und der Anwohner handelt es sich um die Begrenzung der Lärmbelästigung. So investieren wir in **geräuscharme Kondensatoren, die Dämmung der Maschinenkammern**, ein Höchstmaß an Ladungen und Abladungen während der Arbeitszeiten, Begrünungsmaßnahmen usw.

Und da alle diese Initiativen **überaus kurzfristig** ergriffen werden, können wir die Natur – unseren wichtigsten Lieferanten – zügig entlasten. Zu gleicher Zeit ist die Qualität unseres Produktionsprozesses dadurch noch weiter angestiegen!



"In Ardoorie nutzen wir die westflämische Umweltcharta als Umweltstandard. Um dieses Zertifikat zu erhalten, muss sich ein Unternehmen an die Umweltgesetzgebung halten. Dies wird bei einer ersten Prüfung kontrolliert. Außerdem ist jedes Jahr ein Aktionsplan für Energie, Wasser, Verpackungsmaterial, Abfall usw. auszuarbeiten. Die effektiven Verwirklichungen erscheinen schließlich in einem Jahresbericht. Zwei Monate später verlängert ein Bewertungsausschuss unabhängiger Umweltexperten das Zertifikat für ein weiteres Jahr... oder zieht es zurück. Offenbar machen wir alles richtig, denn **seit unserem Beitritt zur Umweltcharta haben wir das Zertifikat jedes Jahr erhalten!**"



Ignace Kint
Environment
& Investment Manager
Ardo Ardoorie



Buongiorno Italia!

Neue Produkte

Parma



Ardo will sein Wachstum weiter ausbauen. Nun strecken wir unsere Fühler auch nach Italien aus. Dieser anspruchsvolle Markt legt großen Wert auf agronomische Aspekte wie die Reinheit der Rohstoffe, den Saat- und Ernteprozess...

So ist unsere für die gesamte Produktionskette geltende strenge Qualitätspolitik auch ein großer Trumpf. Ebenso wie unser stark erweitertes, agronomisches Team und unser angepasstes Produktsortiment für den italienischen Markt.

Parma

Standort: Norditalien, in der fruchtbaren Po-Ebene

Einwohnerzahl: 170 000

Bekannt für: seine Denkmäler, Schlösser, die Kunst, die Küche und die Lyrische Oper. Geburtsstadt von Giuseppe Verdi.

Weltweit berühmt für sein Königliches Theater, die Fußballmannschaft von Parma, die thermalen Kurorte von Salsomaggiore, Düfte wie beispielsweise das "Parma-veilchen", die Küche und Lebensmittel von höchster Qualität: Schinken, Parmesan, Salami, Pasta usw.

Unser Team in Italien:



Pieter Jacobs
Sales Director

Giorgia Frigeri
Handelsassistentin

Unsere Hauptniederlassung liegt in Parma, einer großartigen norditalienischen Stadt im Herzen des "Food Valley". Dort befindet sich außerdem der Schwerpunkt des Tiefkühlverbrauchs. Aus diesem Grunde wollen wir nicht nur mit unserer Handelsstrategie von **Qualität, Service und persönlichem Ansatz** aufwarten, sondern **auch das Augenmerk auf die lokalen Eigenschaften** und Anforderungen der italienischen Kunden richten. Dabei bedenke man beispielsweise die neuen Produkte, die wir auf den Markt bringen: Minestrone Classico, Zucchini in Premium-Qualität, Blattspinat in Premium-Qualität, Cicoria, Piselli Extra und Pisellini Extra.

Ein Beispiel dieser lokalen Anforderungen? Der italienische FoodService-Markt verlangt hochwertige Produkte, mit denen die Köche ihre eigenen Kreationen nach gewohnter Manier zubereiten können.

Übrigens wollen wir die Ardo-Marke vor allem auf diesem FoodService-Markt in vollem Umfang ausbauen. Die Kunden, die die Produkte von Ardo bereits kennen gelernt haben, kehren nicht so schnell zu ihrem vorherigen Lieferanten zurück. **Unser Sortiment, zu dem auch die zahlreichen Gemüse-mischungen zählen, erfreut sich sowohl bei den Vertreibern als auch beim Endkunden bereits jetzt großer Beliebtheit.**

Natürlich lassen wir auch den Retail- und Industriemarkt nicht außer Acht. Dort beliefern wir überwiegend **hochwertige Vertriebsmarken (Private Labels)**. Mit anderen Worten: Italien wird auf jeden Fall zu einem Erfolg.



Im Anschluss an die Übernahme von Austria Frost in Österreich bringt Ardo nun einige typische Produkte für die Länder an der Donau auf den Markt. Jedes Produkt verfügt über seinen eigenen ausgeprägten Charakter. Eine Übersicht:

Sauerampfer:

ein kräftiges Gemüse, das zu zahlreichen Zubereitungen passt.



Rotkraut:

besonders beliebt ist Rotkraut mit Apfel, mit einigen typischen Gewürzen verfeinert.



Spinat passiert:

im Gegensatz zu unserem grob gehackten Spinat ist der passierte Spinat überaus fein verarbeitet.



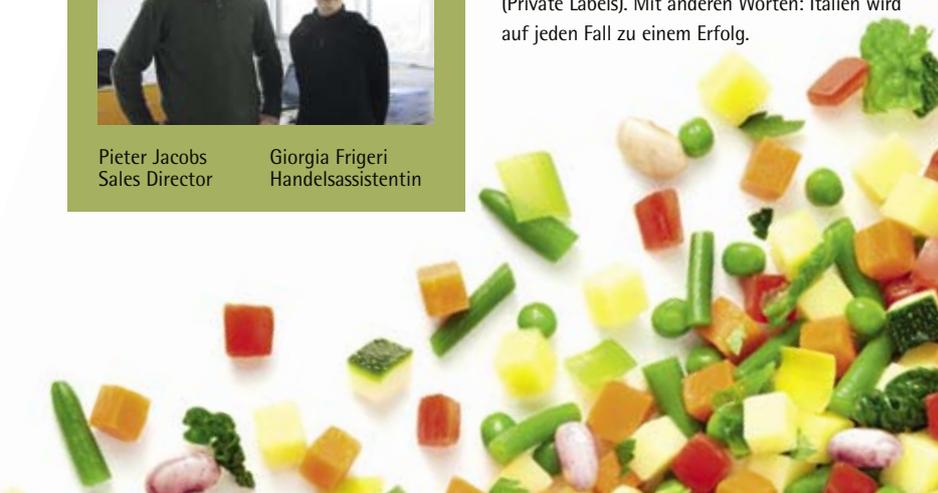
Mohnnudeln:

diese typischen Nudeln lassen sich ganz einfach in der Pfanne, im Kochtopf oder in der Mikrowelle zubereiten. Der gesonderte Beutel mit Mohn und Zucker wird je nach Gericht und Belieben dazu gegeben.



Letscho:

dieses typisch ungarische Produkt lässt sich am besten mit einem Ratatouille aus Paprika, Tomaten und Zwiebeln vergleichen. Das Ganze wird mit regionalen Gewürzen verfeinert.





Neuer Look für unsere LKW's

Ardo steckt seine LKW's in ein neues Gewand. So möchten wir unser modernes, frisches Image auch auf den europäischen Straßen präsentieren. Was ist auf dem LKW zu sehen? Ein Bild, das Ardo perfekt symbolisiert – **tiefkühlfrisches Gemüse in seinem natürlichen Umfeld.**

Ist Ihnen eigentlich bereits aufgefallen, dass diese prickelnden Gemüsesorten alle Farben unseres Logos beinhalten? Ein hübsches Gesamtbild, das zeigt, wofür wir stehen: **tadellose Qualität und tiefkühlfrische Produkte voller Geschmack.**



Neue Mitarbeiterin

Es ist uns eine Freude, **Laurence Vanhauter** in ihrer Funktion als neue **Overseas Sales Director** im Ardo-Team begrüßen zu dürfen. Laurence ist zuständig für den Verkauf im Retail-, FoodService- und in den Industriemärkten außerhalb der EU.

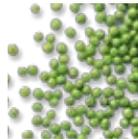
Veronica Sancerni steht ihr intern als **Sales Assistant** zur Seite.

Ernteberichte

Das strenge Winterwetter hat die Ergebnisse einiger traditioneller Winterernten in Europa in Mitleidenschaft gezogen. Vor allem die südeuropäischen Länder sind nicht davor verschont geblieben.



Brokkoli: die Ernten in Portugal und Spanien haben sich durch das anhaltend kalte und nasse Wetter verzögert. Letzten Endes konnte nicht alles geerntet werden, was **Ertragsdefizite** zur Folge hat.



Erbsen: die Erbsenaussaat in Spanien und Portugal wurde durch das nasse Wetter erschwert. Letzten Endes konnten **10 bis 20% nicht gesät werden.** Wahrscheinlich kein guter Start für die iberische Halbinsel.



Spinat: in Süditalien haben die starken Regenfälle die Spinaternte teilweise vernichtet. Es macht nicht den Anschein, dass die Frühjahrsernte in Italien den Ausgleich bringen kann. **Es steht bereits fest, dass die Mengen nicht reichen.** Es wird versucht, das italienische Produktionsdefizit durch die Spinatproduktion in Nordeuropa zu kompensieren. Momentan werden bereits neue Ernteverträge mit nordeuropäischen Anbaugebieten abgeschlossen.



Blumenkohl: auch in der Bretagne hat sich die Blumenkohlernte durch das kalte Wetter verzögert. Der Markt für frischen Blumenkohl bleibt stabil. **Es bleibt abzuwarten, ob die Blumenkohlmengen für die Tiefkühlindustrie letzten Endes ausreichen werden.** Beim gegenwärtigen Stand der Dinge ist eher nicht davon auszugehen.

Alles in allem, sowohl für die Bauern als auch für die Produktion, ein recht schwieriger Start ins Jahr 2009.

Marktberichte

Anfang 2009 hat der Verbrauch von Tiefkühlgemüse im Retail-Sektor in Westeuropa einen hervorragenden Start hingelegt. Die hohen Preise für frisches Gemüse, die stabile Qualität und die Verfügbarkeit sind auch weiterhin die Hauptgründe für das anhaltende Wachstum, das in einer ganzen Reihe von Ländern bis zu 25% erreicht hat.

Der Großverbrauch ist eher mäßig ins neue Jahr gestartet. Im Februar und März hat sich die Entwicklung erneut eingependelt. Hauptgrund war das Segment des Hotel- und Gaststättengewerbes, das Anfang Januar eher schleppend in Gang gekommen ist.

Eines steht fest: **Tiefkühlgemüse hat weiterhin Hochkonjunktur und bietet Garantien in Sachen Qualität, Gesundheit, Verfügbarkeit und Vielseitigkeit.**

Und Garantien können wir in diesen unruhigen Zeiten wirklich gut gebrauchen.

Ardo kulinarisch



Salat "Rustica"

Für 4 Personen:

- 400g vorgekochte Kartoffeln Rustica von Ardo
- 400g gebrochene Prinzessbohnen von Ardo
- 150g Kidney-Bohnen von Ardo
- 150g Tomatenwürfel von Ardo
- 400g gebratene Hähnchenstreifen
- 150g Rucola-Salat
- 3 Esslöffel Olivenöl
- 1 Esslöffel Balsamico-Essig
- Salz und Pfeffer



Mit dem Olivenöl und dem Balsamico-Essig eine Vinaigrette herstellen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die gebrochenen Prinzessbohnen gar kochen, unter kaltem Wasser abschrecken und abtropfen lassen. Mit den aufgetauten Kidney-Bohnen vermengen, mit Salz und Pfeffer würzen und das Dressing, die Tomatenwürfel sowie den Rucola-Salat dazugeben. Die Kartoffeln Rustica frittieren oder braten. Die Hähnchenstreifen würzen und braten. Mit dem Salat servieren. Guten Appetit!

Südländisches Gratin aus Kartoffelscheiben und gegrilltem Gemüse

Für 4 Personen:

- 250g vorgekochte Kartoffelscheiben von Ardo
- 250g gegrillte Auberginenscheiben von Ardo
- 250g gegrillte Zucchinisheiben von Ardo
- 1dl Gemüsebrühe
- 1 Teelöffel Pesto
- 1 Teelöffel Kräuter aus der Provence
- 100g geriebener Parmesan
- Salz und Pfeffer



Die Kartoffelscheiben sowie die gegrillten Auberginen- und Zucchinisheiben abwechselnd in eine Auflaufform schichten. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit der Gemüsebrühe - mit dem Pesto und den Kräutern aus der Provence vermischt - übergießen. Geriebenen Parmesan darüber streuen und die Auflaufform für 20 Minuten bei 200°C in den vorgeheizten Ofen geben (möglicherweise kurz unter dem Grill bräunen lassen). Vorzüglich zu Lammfleisch und Rinderfilet!

Guten Appetit!



 Ardo N.V. Wezestraat 61 B-8850 Ardoorie - T +32 51 310621 - F +32 51 305997 - www.ardo.com - info@ardo.be
 +45 65 310310 -  +49 2102 2028 0 -  +44 1233 714714 -  +33 297 234876 -  +353 12 957355 -  +31 765 999999
 +351 243 559 230 -  +7 095 234 3181 -  +34 955 660648 -  +420 326 597 002 -  +386 5 658 25 00 -  +86 21 6473 8068
 +43 7476 77222 - +43 2249 35350 -  +46 (0)8 768 1550 -  +36 87 4827 32 -  +421 317 801 481 -  +407 29786684 -  +48 510 080 311





RÜCKANTWORTKARTE

Familien- und Vorname:

Firma:

Anschrift: Nr.:

PLZ: Ort:

Tel.: Fax:

Land:

Funktion:

E-mail:

Kontaktperson Ardo:

Ja, ich möchte weitere Informationen erhalten über: Vorgekochte Kartoffeln

Typische Produkte für die Länder an der Donau

Andere



Wir bewahren was die Natur uns schenkt

Frankieren
als Brief

Ardo N.V.
Wezestraat 61
B-8850 Ardooie